



## lacus 2016

## cabernet/merlot

**produzent:** walter schullian

**rebsorten:** 70% cabernet franc – 30% merlot

**lacus:** lateinisch für see

**lage:** prutznai am kalterersee auf 250m seehöhe – südhang.

**boden:** lehm Boden und kalkschotter, in der tiefe steiniger tonboden

**ertrag:** 55hl/ha

**ausbau:** spontane vergärung (ohne reinzuchthefen) im offenen holzfaß, sanftes unterstoßen der maische, abzug in gebrauchten und neuen barriques, keine schönung und keine filtration.

**lagerfähigkeit:** mindestens 10 jahre

**alkohol:** 14,50% vol

**säure:** 5,38g/l

**jährliche produktion:** 2000 flaschen

**serviertemperatur:** 16-18°c

**beschreibung:** ein sattes granatrot. feines delikates duftspiel von dunklen beeren mit leichten würzigen unterholzdüften, kraftvoll, gut strukturiert mit reifen mächtigen tanninen.

**speisenempfehlung:** gebratenes und gegrilltes fleisch, lamm, wild, käse.



**kontakt:** walter

schullian, 30952 kaltern, kaltererhöhe 4,  
[ws@lacus-wine.com](mailto:ws@lacus-wine.com) [www.lacus-wine.com](http://www.lacus-wine.com) tel.0039 335 5282111